



**PETER LEXE  
KOCHT MIT  
CHRISTIAN  
OFNER**

# Brioche zum Frühstück

Das ist etwas für Adventsontage: Butterbrioche. Und „Der Backprofi“ zeigt, wie einfach das auch daheim zubereitet werden kann.

Er ist Grazer - genauer gesagt aus Nestelbach bei Graz - aber in ganz Österreich unterwegs: „Der Backprofi“. Hinter dieser Marke verbirgt sich Christian Ofner, der sich den Namen innerhalb kürzester Zeit verdient hat.

Christian ist kreuz und quer mit seiner mobilen Backstube unterwegs und hält von Spittal bis Fehring Brotbackkurse ab. Überall und jederzeit kann er seine Backstube (samt Knetmaschine) aufbauen, Teige herstellen und im mitgebrachten Backofen

gleich vollenden. Vor wenigen Wochen sah man den Christian auch im Fernsehen als Bäcker werken.

Ich will was auf den sonntäglichen Frühstückstisch bringen, habe ich ihn gebeten, und der „Backprofi“ bot mir Brioche an. Ein herrliches Gebäck, denn aus der angegebenen Menge lässt sich für jedes Familienmitglied ein eigener Zopf backen. Mit Butter, Marmelade oder Honig bestreichen ein Traumfrühstück.

„Der Backprofi“. Tel. 0 660/46 22 026 [www.derbackprofi.at](http://www.derbackprofi.at)



Brioche zum Frühstück. Zeit nehmen, gut kneten, genügend rasten lassen, einfache Zöpfe flechten, backen und genießen  
STUHLHOFE/WOLF (5)

**Zutaten**

**Butterbrioche.** Christian Ofner stellt den Teig ohne Dampf her: 500 g heimisches Weizenmehl Type 480 Universal, 7 g Salz, 100 g Kristallzucker, 25 g Bourbon Vanille Zucker, 100 g Butter, 21 g Trockenhefe oder 42 g Frischhefe, 2 Dotter, Zimt, 20 g Honig, 200 g Milch. Die Milch etwas erwärmen, die Butter sollte Raumtemperatur haben. Also die Milch etwas früher aus dem Kühlschrank holen.

**Tipps.** Der Teig sollte zweimal rasten und aufgehen: nach dem Kneten (per Hand und sehr intensiv und vor allem auf einer bemehlten Fläche) und wenn die Strizel geformt sind. Immer dabei mit einem Tuch zudecken.

## BUCHTIPP

### Ganz süße Versuchungen

Es gibt so viele Bücher über die österreichische Mehlspeisenküche, warum soll man jetzt das neue aus dem Residenzverlag mit dem Titel „Süße Klassiker“ kaufen? Der Kuchlmasta hat sich durchgelesen und meint, die Rezepte sind auch für Anfänger nachvollziehbar und einfach beschrieben. Dietmar Fercher, ein gebürtiger Kärntner und Konditor in Wien, sowie seine Kollegin Andrea Karrer haben sich sehr bemüht und mit den Fotos von Konrad Limbeck ist ein schönes Buch gelungen.



**Dietmar Fercher, Andrea Karrer.** Süße Klassiker. Residenzverlag. 272 Seiten. 29,90 Euro.

## WEINTIPP

### Engelweine

Das mache ihm einmal jemand nach: Simon Engel ist Quereinsteiger, begann in Tieschen 2006 mit dem Weinbau und ist schon ein Landessieger. Tieschen ist eine bezaubernde Weingegend in der Südoststeiermark. Verkostet habe ich den TAU (Chardonnay, 10 % Weißburgunder), der das Qualitätsstreben des Weingutes beweist: Typische Burgundertöne, voluminös, Preis 7,50 Euro ab Hof. TAU ist Markenname für besonders gute Weine einer Winzergruppe in Tieschen.

Engelweine, Pichla 20, Tieschen, [www.engelweine.at](http://www.engelweine.at)

## EINKAUFSTIPP

### Gans richtig kaufen

Martinigansl, doch welches sollte man kaufen: Bio, Weidengans ein ungarisches Gansl? Der Kuchlmasta empfiehlt:

In erster Linie ein heimisches Gansl kaufen und darauf achten, dass es auch ein wenig Fett auf die Waage bringt. Fett ist nun einmal der wesentliche Geschmacksträger. Das Gansl sollte um die vier Kilo wiegen (das ergibt vier Portionen).

Wenn es mehr ist, dann spielt das für daheim keine Rolle. Auch der Preis sollte keine Rolle spielen, der Bauer darf ruhig ein wenig mehr verdienen, alleine das Rupfen von Gänsen ist eine zeitaufwendige Arbeit.



## KULINARIX



Hubert Wallner ist eine Starbesetzung in der Küche. Am bevorzugten Platz in Bad Saag muss er noch etwas nachjustieren  
WEICHELBRUNN

# Zu ihm kann man „ja saagen“

Hubert Wallner kocht auch im Herbst in Bad Saag.

Die heißen Tage sind dahin, Badegäste bevölkern das Bad Saag nicht mehr länger. Jetzt kann sich Starkoch Hubert Wallner wieder intensiv der Küche widmen und das tut dem einzigartigen Restaurant direkt am Wörthersee sehr gut.

Küche und Service sind in der Hochsaison etwas zu kurz gekommen. Wir testeten Wallners Kochkünste im August und im Oktober. Dazwischen lagen gut und gerne zehn Punkte. Nach der Anlaufphase kann man wieder „Ja“ zum stylischen Restaurant sagen.

Bewertung	
1. Ambiente	18
2. Service	14
3. Geschmack	16
4. Kreativität	17
5. Getränke	13
<b>Gesamtpunkte</b>	<b>78</b>

Maximalpunktzahl pro Wertung: 20; Maximale Punktzahl: 100.

kam ein schweres Steak mit brauner Soße daher. Gute Fleischqualität und auf den Punkt gebraten, aber leider nicht bestellt. Wallners Spaghettini mit Sommertrüffel schwammen leider im Steinpilzrahm. Ganz anders im Oktober, da lief Wallner zur Hochform auf: Er servierte das annähernd beste und cremigste Salonbeuschel vom zarten Milchkalb mit Paprikamousse (20 Euro). Wunderbar auch die cremige Sellerie- und die exotisch gewürzte Kürbissuppe. Die geschmortete Ente auf

Im Sommer neigte die Küche dazu, zu viel mit merkwürdigen Soßen zu experimentieren, zum Beispiel wäre die gebratene Biogansleber ganz gut ohne Vanillecreme ausgekommen. Das Beste vom Tafelspitz war zu verspielt und unterspielt dadurch den guten Geschmack. Statt der leichten Lachsforelle

Weißbrotrolade und die gefüllte Entenbrust mit Chorizo-Risotto waren eine ausgefallene Variante der herkömmlichen Bauernente. Wallner besticht immer wieder mit seinen Dessertvariationen. Diesmal fruchtig leicht von der Passionsfrucht (Vier Gänge: 48 Euro).

E.TSCHERNITZ-BERGER

## SCHRITT FÜR SCHRITT



### 1. Teig kneten

Aus den Zutaten erst den Teig rühren, dann kneten. Etwa 12 Minuten, bis er sich glatt anfühlt. Mit einem Tuch zudecken, 30 Minuten rasten lassen.



### 2. Flechten

Teigstücke zu 40 g auswiegen und zu Kugeln formen. Drei gleichlange Stränge formen, an der Spitze zusammenkneten und den Zopf flechten.



### 3. Backen

Die Strizel zugedeckt aufgehen lassen, dann mit Ei und Milch bestreichen, Hagelzucker aufstreuen, im Rohr bei 160 Grad goldgelb backen.

**SAAG-JA** ★★★★★ **Kategorie: Restaurant**

9212 Techelsberg Saag 11  
Tel. (0 42 72) 43 501

**Dienstag Ruhetag**

**Kreditkarten:** Alle

**Anfahrt:** An der Wörthersee-Norduferstraße über die Bahnübersetzung in das Bad Saag einbiegen.

**Kinder:** Nichts Spezielles

★★★★ (100–80 Punkte): große Klasse, ★★★ (79–60 P.): exzellent, ★★ (59–40 P.): guter Durchschnitt, ★ (39–20 Punkte): genießbar, ★ (19–0 Punkte): für Unerschrockene